№07 (39) АПРЕЛЬ 2008

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

пицца



ISSN 1819-9488









Дорогие друзья!

Пшеничная лепешка, помидоры, чеснок и оливковое масло – вот нехитрый набор продуктов для классической итальянской пиццы, придуманной когда-то неаполитанцами, обремененными большими и вечно голодными семьями. Рецепт ее строго соблюдался. Первое исключение было сделано для королевы Маргариты – в пиццу, приготовленную и названную в ее честь, добавили сыр моццареллу!

Это уже история. Пицца давно перестала быть «обедом для бедняков». Сейчас, пожалуй, нет такого продукта, из которого бы не делали для нее начинку. В ход идет все, даже ананасы! И в этом вы убедитесь, прочитав подобранные нами рецепты.



Мы поздравляем Юлю Родионову, 26-летнюю жительницу деревни Долгое-Ледово, которая победила в конкурсе на лучшее блюдо для детского праздника. Ее торт «Божья коровка» нас просто поразил. В награду за это чудо Юля получит блендер с вакуумной системой от фирмы Braun. Призерами конкурса также стали Лана Ишанова из Волгограда, Марина Деникина из Минска и Наталья Терехова из Астрахани. Им будут вручены пароварки Braun. Поздравляем!

Ваша редакция





содержание



2 тесто для пиццы (основной рецепт)
4 мясная пицца
5 пицца с морепродуктами
6 мини-пиццы с соусом песто и тунцом
8 флорентийская пицца
10 пицца с карамелизованным луком и фетой
12 пицца со сладкими перцами
14 пицца на пшеничных лепешках
16 пицца «4 сыра» с грибами
18 кальцоне с артишоками и ветчиной
20 кальцоне с брокколи и перепелиными яйцами
21 пицца наполетана
22 картофельная пицца
24 гавайская пицца
26 пицца с виноградом
28 десертная пицца
30 яблочная пицца

условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

рецепты средней сложности

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет



тесто для пиццы (основной рецепт)

Время приготовления: 1 час
Порций: 6
В 1 порции: 263,2 ккал,
белки – 11,8 г, жиры – 22 г, углеводы – 4,3 г











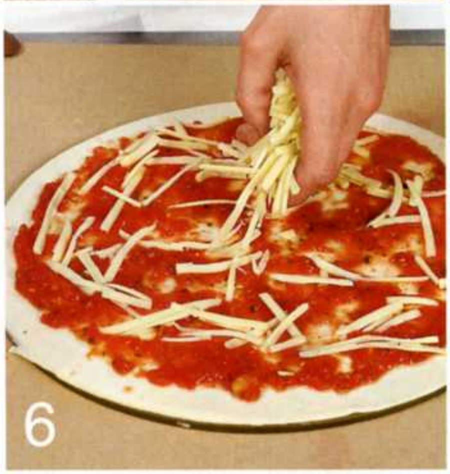
ЧТО НУЖНО:

Для теста:

1	стакан муки
0,25 ч. л.	соли
1 ч. л.	сухих дрожжей
0,3	стакана теплой воды
0,25	стакана молока
1 ст. л.	оливкового масла

Для основы:

2 ст. л.	томатного соуса
1 ст. л.	оливкового масла
1 ч. л.	сухого орегано
120 г	сыра моццарелла



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Молоко вскипятить и остудить до комнатной температуры. Перелить в большую миску, добавить теплую воду, соль и сухие дрожжи.

2 Всыпать в миску просеянную муку и перемешать.

3 Добавить в миску с тестом оливковое масло. Тесто тщательно вымесить, накрыть пленкой и поставить в теплое место на 40 мин. Если тесто получилось недостаточно эластичным, влить еще немного оливкового масла.

4 Тесто обмять и переложить на присыпанную мукой рабочую поверхность. Еще раз вымесить и с помощью скалки раскатать в лепешку, диаметр которой должен быть значительно больше диаметра формы для выпечки. Быстро переложить лепешку в форму. Когда через несколько секунд тесто начнет сжиматься, закрепить его края по размеру формы, просто прижав их руками.

*** Чтобы во время выпечки тесто не поднималось и не выталкивало начинку, сделать на его поверхности несколько проколов ножом или вилкой.**

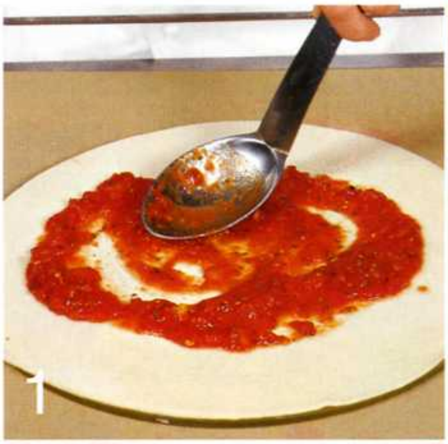
5 В томатный соус добавить оливковое масло и орегано. Тщательно размешать и нанести ровным слоем на лепешку, отступая от края примерно 1,5–2 см.

6 На соус выложить натертый на крупной терке сыр моццарелла.

мясная пицца

ЧТО НУЖНО:

200 г мясных изделий (салями, карбонат, ветчина и т.д.)
100 г свежих помидоров
50 г сладкого перца
1 сладкая луковица
30 г сыра чеддер
10 г сыра пармезан









Время приготовления: 1 час 35 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 598,3 ккал,
белки – 24,2 г, жиры – 40,4 г, углеводы – 34,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить лепешку для пиццы, как описано в основном рецепте. Смазать ее томатным соусом.

2 Лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Помидоры и перец вымыть, помидоры нарезать кружками, перец – соломкой. Мясные изделия порезать тонкими кружками. Если в ингредиенты входит ветчина, ее надо нарезать тонкими полосками.

*** Для мясной пиццы лучше покупать готовую нарезку. Это сэкономит ваше время.**

3 На лепешку уложить слоями мясные изделия, лук, перец и помидоры. Присыпать тертым чеддером и пармезаном. Поставить в заранее разогретую до 200 °С духовку на 30 мин.

Сразу подать на стол.

пицца с морепродуктами

ЧТО НУЖНО:

100 г очищенных креветок
100 г мидий
30 г оливок
30 г маслин
50 г сыра эмменталь
2 ст. л. оливкового масла

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 387,5 ккал,
белки – 30,6 г, жиры – 28,3 г, углеводы – 2,6 г

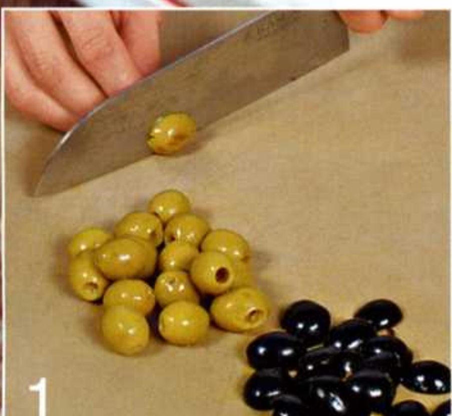
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Маслины и оливки откинуть на дуршлаг, дать стечь всей жидкости. Нарезать тонкими кружками.

2 Подготовленную для пиццы лепешку смазать оливковым маслом.

3 Уложить в произвольном порядке морепродукты (набор может быть также произвольным), маслины и оливки. Присыпать натертым на крупной терке сыром и поставить в заранее разогретую до 200 °С духовку на 30 мин.




1


2


3



мини-пиццы с соусом песто и тунцом



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **1** стакан муки
- **0,25 ч. л.** соли
- **1 ч. л.** сухих дрожжей
- **0,3** стакана теплой воды
- **0,25** стакана молока
- **1 ст. л.** оливкового масла

Для соуса песто:

- **1** большой пучок базилика
- **2** зубчика чеснока
- **0,25** стакана кедровых орехов
- **4 ст. л.** оливкового масла
- **300 г** консервированного тунца
- **50 г** оливок
- **50 г** маслин
- **1** пучок укропа
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1час 15 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 396,8 ккал,
белки – 18,8 г, жиры – 26,4 г, углеводы – 21 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тесто, как описано в основном рецепте. Накрыть его и поместить на 30 мин. в теплое место.

2 Чеснок очистить. Базилик вымыть и обсушить бумажными салфетками. Растолочь пестиком чеснок, зелень и кедровые орехи. Влить оливковое масло, перемешать.

3 Тунца отбросить на дуршлаг, несколько раз встряхнуть, чтобы стекла вся жидкость. Размять мясо вилкой. Оливки и маслины нарезать тонкими колечками. Укроп вымыть, обсушить и измельчить.

4 Смешать в миске тунца с маслинами, оливками и укропом.

5 Тесто разделить на 4 части. Раскатать каждую в небольшую лепешку. Выложить на противень, накрытый промасленным пергаментом. Сделать вилкой на тесте частые проколы.

6 Смазать каждую лепешку соусом песто, не доходя до края (примерно 1 см). Выложить начинку из тунца и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 30 мин.


СПОНСОР РЕЦЕПТА
ХОРС

флорентийская пицца



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **1** стакан муки
- **0,25 ч. л.** соли
- **1 ч. л.** сухих дрожжей
- **0,3** стакана теплой воды
- **0,25** стакана молока
- **1 ст. л.** оливкового масла

Для начинки:

- **6 ст. л.** томатного соуса
- **200 г** свежего шпината
- **100 г** шампиньонов
- **50 г** пармезана
- **4** яйца
- • растительное масло для обжаривания
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час
Порций: 4
В 1 порции: 405,4 ккал,
белки – 16,7 г, жиры – 22,4 г, углеводы – 34,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шпинат вымыть, нарезать и опустить на 2 мин. в кипящую подсоленную воду. Шумовкой переложить в миску с ледяной водой. Отбросить на дуршлаг и дать обсохнуть.

2 Грибы вымыть, нарезать тонкими пластинами и обжарить в разогретом растительном масле, 7 мин.

3 Замесить тесто, как описано в основном рецепте. Раскатать в тонкую лепешку и поместить ее **в силиконовую форму для пиццы «ХОРС»**, предварительно положив ее на противень. Смазать тесто томатным соусом.

4 Выложить ровным слоем шпинат.

5 Разложить грибы. Присыпать половиной пармезана. Поставить пиццу в разогретую до 200 °C духовку на 10 мин.

6 С помощью толкушки сделать в шпинатовой начинке 4 углубления. Влить в каждое по яйцу, присыпать оставшимся сыром и вернуть пиццу в духовку еще на 8 мин.

КСТАТИ

Гибкие антипригарные силиконовые формы «ХОРС» отличаются большой термостойкостью и эластичностью. Их не надо смазывать маслом или другими жирами, благодаря чему ваша выпечка будет менее калорийной.



пицца с карамелизованным луком и фетой









ЧТО НУЖНО:

- тесто для пиццы (основной рецепт)
- **3** большие луковицы
- **2** зубчика чеснока
- **25 г** сливочного масла
- **1 ст. л.** оливкового масла
- **2 ст. л.** сахара
- **200 г** сыра фета
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 2
В 1 порции: 920,3 ккал,
белки – 31,5 г, жиры – 50,1 г, углеводы – 85,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук нарезать тонкими полукольцами. Чеснок измельчить.

2 В сковороде разогреть сливочное и оливковое масло, обжарить лук и чеснок, постоянно помешивая, 15 мин. Всыпать сахар и готовить еще 2 мин. Посолить, поперчить по вкусу.

3 Тесто раскатать в лепешку. Поместить на противень, накрытый промасленным пергаментом. Сверху выложить лук и присыпать раскрошенным сыром. Сбрызнуть оливковым маслом, запекать 10 мин. при 200 °C.

СПОНСОР РЕЦЕПТА

Whirlpool



пицца со сладкими перцами

ЧТО НУЖНО:

1 стакан муки
0,25 ч. л. соли
1 ч. л. сухих дрожжей
0,3 стакана теплой воды
0,25 стакана молока
1 ст. л. оливкового масла

Для начинки:

3 сладких перца разного цвета
4 ст. л. томатного соуса
200 г сыра моццарелла
4 острые колбаски
• горсть маслин без косточек
1 ст. л. пармезана
2 ст. л. растительного масла

Время приготовления: 2 часа
Порций: 8
В 1 порции: 741,7 ккал,
белки – 32,8 г, жиры – 50,4 г, углеводы – 39,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Из просеянной с солью муки, дрожжей, воды, молока и масла замесить тесто. Скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку и поставить в холодильник на 30 мин.
Перцы вымыть, разрезать каждый пополам и удалить сердцевину. Положить перцы на низкую решетчатую подставку печки **Whirlpool** кожицей вверх, сбрызнуть растительным маслом и запечь в режиме «гриль-комби» при температуре 200 °С 15 мин.

2 Переложить перцы в миску, плотно накрыть пленкой и дать остыть. Затем снять кожицу. Мякоть нарезать тонкими лентами.

3 Тесто обмять и раскатать в лепешку. Выложить в форму для пиццы.

4 Смазать лепешку томатным соусом, присыпать на крупно натертой моццареллой.

5 Сверху положить полоски перцев, нарезанные кружками колбаски и маслины, присыпать пармезаном.

6 Выпекать в режиме «хрустящая корочка» в течение 15 мин.





КСТАТИ

Crisp – это эксклюзивная функция микроволновых печей Whirlpool, позволяющая быстро приготовить идеально пропеченные блюда с хрустящей корочкой, как из духовки. Гриль и специальная уникальная тарелка идеально пропекают и подрумянивают блюдо со всех сторон. Печи Whirlpool вы можете приобрести в магазинах сетей «Эльдорадо» и «Технопарк».

пицца на пшеничных лепешках

ЧТО НУЖНО:

2	пшеничные лепешки
2 ст. л.	томатной пасты
200 г	помидоров черри
6	полосок бекона
•	пригоршня листьев шпината
125 г	моццареллы
0,25 ч. л.	сухого орегано
2 ст. л.	оливкового масла

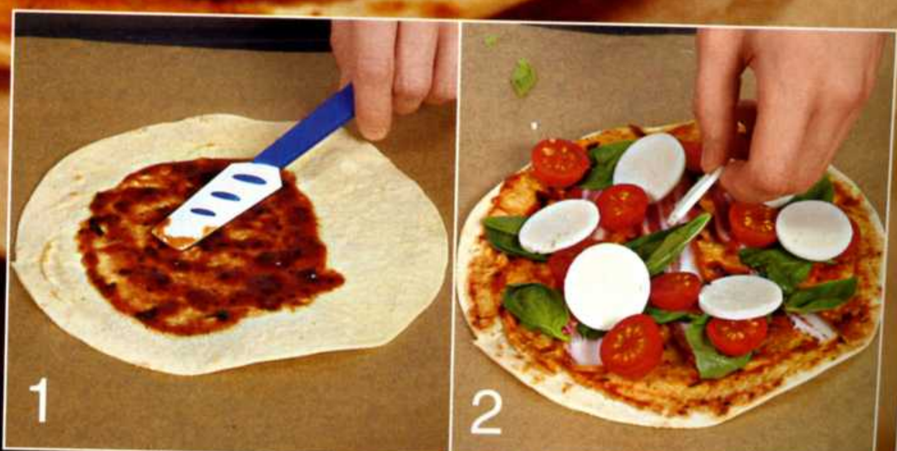
Время приготовления: 20 мин.
Порций: 2
В 1 порции: 1029 ккал,
белки – 34,2 г, жиры – 63,7 г, углеводы – 79,6 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смазать каждую лепешку томатной пастой и поместить на противень, накрытый листом пергамента. Помидоры вымыть, обсушить и разрезать на половинки. Шпинат вымыть, удалить жесткие части. Моццареллу нарезать тонкими кружками.

2 Положить на каждую лепешку по 3 полоски бекона, помидоры, шпинат и моццареллу. Приправить орегано и сбрызнуть оливковым маслом. Запечь в разогретой до 220 °С духовке, 12 мин.



Великий Пост
с 10 марта по 26 апреля 2008 года



Calve Постный
делает постную еду вкуснее!

А вы знаете что...

- В православном календаре более двухсот дней в году – постные
- Постное и вегетарианское – это не одно и то же. Вегетарианство не исключает молока, масла, сыров, яиц, но «запрещает» рыбу. Постное, наоборот, запрещает молочные продукты и яйца, но в дни менее строгого поста разрешает рыбу и морепродукты
- В XIX веке во время Великого Поста не работали театры. При дворе не проводили балов и приемов. А в трактирах прекращали продавать спиртные напитки

«Мы есть то, что мы едим» – слышали такую фразу? А что едите Вы изо дня в день, когда живете и работаете в ритме современного города? В наше время многие придерживаются правильного питания и отказываются от тяжелой еды на время Поста. Но далеко не всем это благородное стремление дается легко: ограничивать себя во вкусе привычных блюд тяжело, особенно тем, кто любит добавлять в пищу майонез. В большинстве майонезов находятся продукты животного происхождения, которые, как известно, исключены из постного меню. Так как же быть во время Поста? Соблюдать Пост лучше всего с майонезом Calve Постный, который не содержит продуктов животного происхождения. Он создан по специальному рецепту, с учетом вкусов самых взыскательных любителей майонеза, на основе натурального подсолнечного масла, которое богато витаминами E и F. Майонез Calve Постный позволит сохранить вкус любимых блюд во время Поста.





пицца «4 сыра» с грибами

ЧТО НУЖНО:

2 небольших батона белого хлеба
2 зубчика чеснока
4 ст. л. сухой смеси «Прованских трав»
4 ст. л. оливкового масла
100 г шампиньонов
125 г моцареллы
50 г тертого сыра чеддер
50 г тертого швейцарского сыра
25 г тертого сыра пармезан

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 8
В 1 порции: 773,2 ккал,
белки – 27 г, жиры – 40,5 г, углеводы – 75,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чеснок очистить, измельчить и смешать с 1 ст. л. «Прованских трав», солью и оливковым маслом.

2 Грибы вымыть и нарезать тонкими пластинами. Сложить в миску, добавить 1 ст. л. смеси масла и чеснока, перемешать. Выложить на сковороду и обжарить на сильном огне, 5 мин.

3 Хлеб разрезать вдоль пополам. Смазать все 4 половины со стороны среза оставшейся смесью.

4 На хлеб выложить тонко нарезанную моцареллу, присыпать небольшим количеством «Прованских трав».

5 Положить слоями тертые чеддер, швейцарский сыр и пармезан. Каждый слой присыпать «Прованскими травами».

6 Сверху поместить шампиньоны. Запечь в разогретой до 180 °С духовке, 5 мин.

*** Готовую смесь сухих «Прованских трав» сейчас выпускают многие предприятия, специализирующиеся на производстве приправ и пряностей. Но вы можете составить ее сами, смешав в наиболее приятной для вас пропорции сухие розмарин, тимьян (чабрец), майоран (душицу), базилик и лавровый лист.**



кальцоне с артишоками и ветчиной

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

1 стакан муки
80 мл минеральной воды без газа
5 г дрожжей
1 ст. л. оливкового масла

Для начинки:

600 г сыра моццарелла
300 г консервированных в масле артишоков
300 г сыра рикотта
200 г варено-копченой ветчины
• соль, перец по вкусу

Время приготовления: 50 мин. + 3 часа
Порций: 4
В 1 порции: 1207 ккал,
белки – 68,8 г, жиры – 86,7 г, углеводы – 38 г













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды. Муку просеять горкой, добавить соль, воду, оливковое масло и дрожжи. Вымесить тесто, положить его в большую миску, присыпать мукой, накрыть и оставить на 2 ч. Тесто обмять и оставить еще на 1 ч. Рикотту протереть через сито.

2 Моццареллу нарезать небольшими кусочками. Артишоки аккуратно вынуть из банки, стряхивая с них масло. Нарезать пластинами. Ветчину нарезать тонкими лентами.

3 Раскатать половину теста в тонкую лепешку.

4 Смешать рикотту с моццареллой и выложить ровным слоем на лепешку, отступив от края 1,5 см. Прижать руками.

5 Выложить артишоки и ветчину. Раскатать оставшееся тесто в лепешку такого же диаметра и накрыть пиццу сверху.

6 Выпекать в печке **Whirlpool** в режиме «конвекция-комби» в течение 17 мин. при температуре 200 °/350W.



КСТАТИ

Функция Jet Stream микроволновой печи Whirlpool позволяет запекать, как в духовке, но вдвое быстрее. Даже в керамической посуде с толстым дном. Горячий воздух прогревает блюдо с четырех сторон. Приобрести печи Whirlpool вы можете в магазинах сетей «Эльдорадо» и «Технопарк».

ТЕХНОПАРК ЭЛЬДОРАДО

кальцоне с брокколи и перепелиными яйцами





ЧТО НУЖНО:

- тесто из предыдущего рецепта
- **500 г** брокколи
- **8** крутых перепелиных яиц
- **200 г** сметаны
- **250 г** тертого сыра эмменталь
- **2** зубчика чеснока
- **1** яйцо
- **2 ст. л.** растительного масла
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 667 ккал,
белки – 27,4 г, жиры – 46,2 г, углеводы – 35,2 г

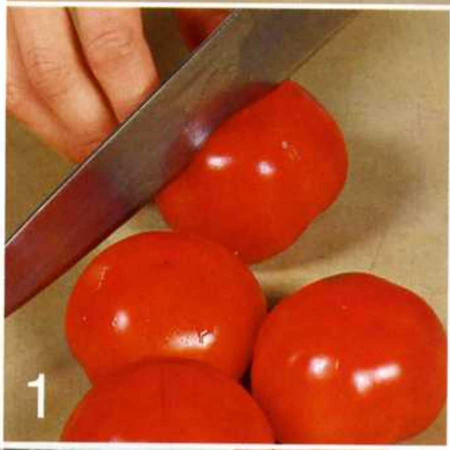
ЧТО ДЕЛАТЬ:

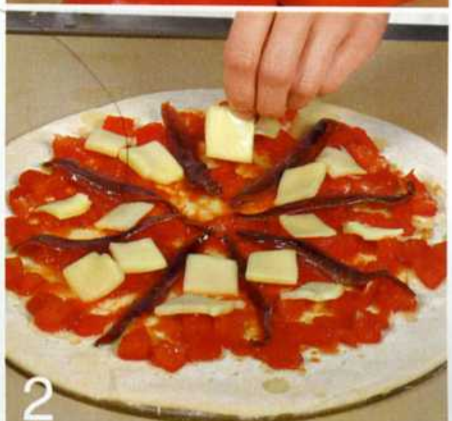
1 Приготовить тесто, как описано в предыдущем рецепте. Брокколи разобрать на соцветия. Чеснок измельчить. Обжарить брокколи и чеснок в разогретом масле, 5 мин. Добавить сметану, перемешать и готовить еще 5 мин. Добавить яйца, сыр, соль и перец, перемешать и снять с огня.

2 Тесто раскатать в круглую лепешку. На одну половину выложить начинку, края смазать слегка взбитым яйцом. Накрыть второй половиной, защипать края. Оставить на 15 мин. Затем поместить в разогретую до 200 °С духовку на 25 мин.









пицца наполетана

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

1	стакан муки
•	щепотка соли
80 мл	минеральной воды без газа
5 г	дрожжей
1 ст. л.	оливкового масла

Для начинки:

600 г	помидоров
250 г	сыра моцарелла, нарезанного кусочками
8	анчоусов
2	веточки орегано

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 8
В 1 порции: 464,2 ккал,
белки – 25,8 г, жиры – 25,3 г, углеводы – 33,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В миске смешать просеянную с солью муку, дрожжи, минеральную воду и масло. Вымесить тесто, оставить на 10 мин., затем раскатать в лепешку. Помидоры вымыть, сделать сверху крестообразный надрез. Ошпарить плоды крутым кипятком и снять кожицу. Нарезать помидоры маленькими кусочками, отжать и выложить на лепешку.

2 Сверху поместить половину кусочков моцареллы и анчоусы. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20 мин. За 5 мин. до готовности добавить оставшуюся моцареллу.

КСТАТИ

Лепешку для пиццы вы можете промазать уже готовым соусом Наполетана, который производит известная итальянская компания DE CECCO. В его состав входят сочные итальянские помидоры, лук, оливковое масло и базилик. И, конечно, знаменитые итальянские специи.





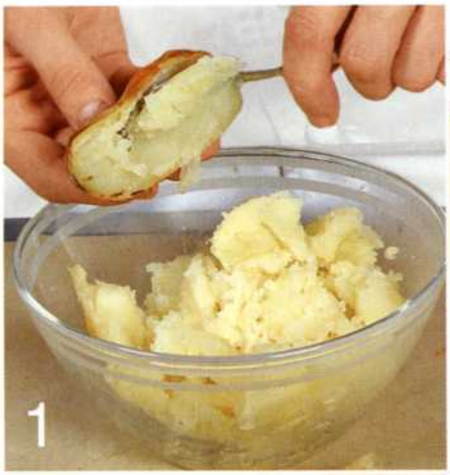
картофельная пицца



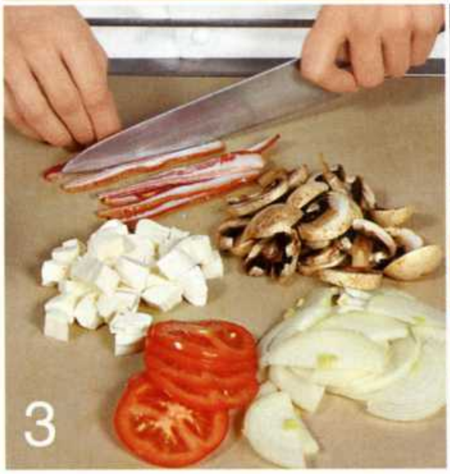
ЧТО НУЖНО:

- **500 г** картофеля
- **150 г** муки
- **1** яйцо
- • щепотка мускатного ореха
- **200 г** сыра моццарелла
- **10** шампиньонов среднего размера
- **1** луковица
- **2** помидора
- **2** зубчика чеснока
- **4** полоски бекона
- **2** веточки базилика
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 4
1 порция: 509,1 ккал,
белки – 23,5 г, жиры – 24,2 г, углеводы – 49,3 г











Ошеломляющий успех итальянской пиццы привел к тому, что ее изготовление превратилось в огромную индустрию. А по законам экономики производство должно постоянно расширяться и обновляться. Так стали появляться все новые и новые виды этого, в общем-то, очень простого блюда. Пицца на картофельной лепешке – один из таких примеров удачного обновления рецептуры.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель тщательно вымыть, обсушить. Завернуть каждый клубень в фольгу и поставить в разогретую до 220 °С духовку на 40 мин. Дать остыть, затем освободить от фольги. Разрезать картофелины пополам и ложкой вынуть из кожуры мякоть. Протереть через мелкое сито.

2 Добавить в картофель просеянную муку, мускатный орех, соль, перец и яйцо. Тщательно вымесить тесто.
Выложить тесто тонким слоем на смазанный растительным маслом и накрытый листом пергамента противень, разровнять поверхность.

3 Лук и чеснок очистить. Лук нарезать полукольцами, чеснок измельчить. Помидоры и грибы вымыть. Помидоры нарезать кружками, грибы – тонкими пластинками. Моццареллу нарезать кубиками. Полоски бекона разрезать вдоль на 4 тонкие ленты.

4 Поместить на картофельную лепешку, отступив от края примерно 2 см, кружки помидоров, присыпать чесноком и кубиками моццареллы. Сверху выложить кольца лука, грибы и бекон.

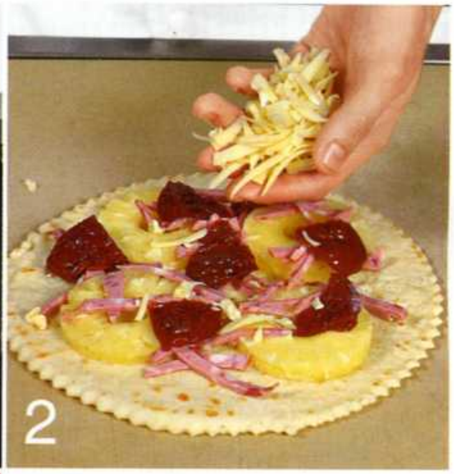
5 Свободные края картофельной лепешки свернуть жгутиком. Поставить пиццу в разогретую до 200 °С духовку на 30 мин.

Перед подачей украсить слегка размятыми листиками базилика.

гавайская пицца

Природа Гавайских островов так расслабляет, что ничем серьезным и трудоемким заниматься просто не хочется. Ну, не возиться же, в самом деле, с дрожжевым тестом, когда у ног плещется океан, а за спиной звенят гавайские гитары.







ЧТО НУЖНО:

- **100 г** муки
- **2 ст. л.** воды
- **1 ст. л.** оливкового масла
- **4** кружка ананаса
- **4** вяленных на солнце томата
- **50 г** вареной ветчины
- **50 г** тертого швейцарского сыра

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 2
В 1 порции: 457,2 ккал,
белки – 17,6 г, жиры – 22 г, углеводы – 47,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Из муки, воды и масла замесить тесто. На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в круглую лепешку диаметром примерно 23 см и толщиной 0,5 см.
Обжарить лепешку на сухой сковороде, по 2 мин. с каждой стороны. Переложить на смазанный маслом противень.

2 Выложить на лепешку ананасы, томаты, тонко нарезанную ветчину. Приправить солью, перцем и присыпать сыром. Выпекать 5 мин. в разогретой до 220 °С духовке.



пицца с виноградом

ЧТО НУЖНО:

- **2 ч. л.** сухих дрожжей
- **2** стакана муки
- **3/4** стакана теплой воды
- **1 ч. л.** соли
- **1 ч. л.** оливкового масла
- **1/3** стакана белого сладкого вина
- **1 ст. л.** сахара
- **1,5** стакана черного винограда
- **150 г** сыра гауда
- **50 г** сыра дорблю
- • растительное масло для смазывания

Время приготовления: 1 час 45 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 338 ккал,
белки – 14,2 г, жиры – 11,6 г, углеводы – 44,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В небольшой миске смешать дрожжи с 1 ст. л. муки и 2 ст. л. воды. Оставить на 5 мин. Просеять в большую миску муку вместе с солью, добавить разведенные дрожжи, оставшуюся воду и оливковое масло. Замесить тесто.
Переложить его на присыпанную мукой поверхность и вымешивать 8 мин. Собрать тесто в шар, присыпать мукой, вернуть в миску. Накрыть пленкой и оставить в теплом месте на 1 ч.

2 Виноград вымыть, разрезать каждую ягоду на 2 продольные половинки. Вино влить в сотейник, всыпать сахар и довести до кипения. Уваривать на среднем огне 5 мин. Добавить виноград и тщательно перемешать. Снять с огня и переложить в миску.

3 Сыр гауда нарезать небольшими кубиками, сыр с голубой плесенью раскрошить руками.

4 Добавить оба вида сыра в миску с виноградом и перемешать.

5 Разогреть духовку до 240 °С. Противень смазать маслом. Тесто раскатать в лепешку диаметром 32 см и быстро переложить на противень.

6 Выложить на лепешку начинку, оставляя свободными 2,5 см по краям. Выпекать 15 мин.





десертная пицца

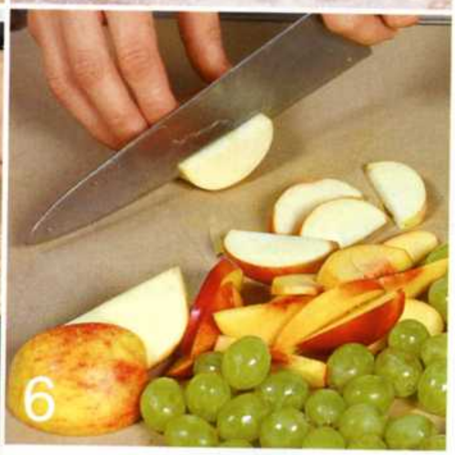












ЧТО НУЖНО:

250 г муки
200 г молока
3 ст. л. мелкого коричневого сахара **«Мистраль»**
2 ст. л. измельченного фундука
0,5 ст. л. тертой цедры лимона
2 ст. л. оливкового масла

Для начинки:

200 г рыночного творога
100 г мелкого коричневого сахара **«Мистраль»**
1 ч. л. ванильного сахара
0,5 стакана измельченного фундука
500 г фруктов (груши, киви, апельсины, персики)

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 835,7 ккал,
белки – 22,2 г, жиры – 40,2 г, углеводы – 96,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять в миску, добавить мелкий сахар **«Мистраль»**, измельченный фундук и цедру. Перемешать.

2 Влить молоко и масло. Вымешивать, пока тесто не станет гладким и эластичным. Скатать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник на 30 мин.

3 Творог растереть с мелким сахаром **«Мистраль»** и ванильным сахаром. Добавить фундук, перемешать.

4 Разогреть духовку до 190 °C. Форму для пиццы смазать маслом. Тесто раскатать в круглую лепешку, выложить в форму и поставить в духовку на 12 мин. Вынуть из духовки и дать немного остыть.

5 Смазать остывшую лепешку ровным слоем творожной массы и вернуть в духовку на 10 мин.

6 Фрукты вымыть и нарезать тонкими дольками. Уложить на пиццу, слегка вдавливая их в творог.

Сразу же подать к столу.

КСТАТИ

Если о достоинствах и недостатках белого сахара до сих пор ведутся споры, то относительно коричневого сахара никаких сомнений нет – это и сладкий, и полезный продукт. Например, тростниковый сахар торговой марки «Мистраль» содержит комплекс важнейших микроэлементов и в отличие от обычного сахара придает выпечке и десертам особый, неповторимый аромат.





яблочная пицца

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **1** стакан муки
- **0,25 ч. л.** соли
- **1 ч. л.** сухих дрожжей
- **0,3** стакана теплой воды
- **0,25** стакана молока
- **1 ст. л.** оливкового масла

Для начинки:

- **2** яблока
- **1 ст. л.** лимонной цедры
- **2 ст. л.** абрикосового джема
- • сахарная пудра

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 160,7 ккал,
белки – 3,5 г, жиры – 3,5 г, углеводы – 28,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тесто для пиццы, как описано в основном рецепте.

2 Яблоки вымыть, разрезать пополам и удалить сердцевину. Нарезать их тонкими кружками, уложить на тесто, оставив края свободными. Дать постоять 10 мин. Присыпать лимонной цедрой и промазать джемом, запечь при 200 °С 10 мин.



